NOUVELLE CHRONIQUE

COMPRENDRE LE VIN

LE SOUTIRAGE OU LA MISE AU PROPRE DU VIN

Par ce geste, le vigneron décante le vin au cours de l'élevage pour éliminer les dépôts indésirables. Cette opération peut être répétée plusieurs fois.

Par Florence Bal

C'est une décantation grandeur nature, une "mise au propre" du vin, indispensable pour favoriser son évolution dans les meilleures conditions. Le soutirage a pour but de séparer le vin de ses lies lors de son élevage. Par cette opération d'une importance capitale, le vigneron élimine les dépôts devenus indésirables, constitués des résidus de fermentation, de tartre précipité qui s'accumulent au fond de la barrique ou de la cuve. Le contact prolongé de ces résidus et du vin risque d'induire des déviations aromatiques, des odeurs de réduit ou "d'œuf pourri", des mauvais goûts, voire des maladies. Bref, rien de très agréable !

De manière concrète, le vin est transvasé de fût à fût, de cuve à cuve ou encore de fût à cuve, par pompage, par écoulement ou par poussée d'un gaz. Pour les vins rouges de garde, le soutirage est souvent pratiqué avec une aération intermédiaire. L'opération, par de subtiles réactions chimiques, favorise la formation des arômes et la maturation des tanins, fixe la couleur, élimine l'excès de gaz carbonique et les odeurs de réduit. Le moment de soutirer est déterminé par la dégustation.

La qualité et le nombre de soutirages influent énormément sur la réussite de l'élevage. Les pratiques diffèrent selon les régions, les cépages, la couleur et la nature des vins, les millésimes et les habitudes secrètes des vignerons. Par exemple, le nombre de soutirage pour un vin de garde peut varier de un à trois en Bourgogne, de cinq à huit dans le Bordelais. Là encore, le "mieux" est l'ennemi du "bien" : trop de soutirages peuvent oxyder ou de décharner le vin. Exception à la règle : certains vignerons soutirent peu ou avec les lies fines afin d'enrichir la complexité aromatique de leurs vins. ■

Le geste du vigneron :

Il existe plusieurs manières de soutirer. L'une d'elles est le soutirage par écoulement du vin, puis pompage avec une aération intermédiaire, comme ici, en Bourgogne.
1. Le vigneron incline légèrement la barrique.
2. Le vin s'écoule dans un récipient où il est aéré quelques minutes. Les lies restent dans la barrique qui sera ensuite lavée.
3. Le vin est ensuite pompé et réintroduit dans une autre barrique, propre et parfaitement nettoyée.

ILS PRATIQUENT LE SOUTIRAGE

Château Margaux (Margaux)
Château Mas Neuf (Costières-de-Nîmes)
Domaine de la Ramaye (Gaillac)
Clos de la Briderie (Touraine-Mesland)
Domaine François Cotat (Sancerre)

L'avis de Kyriakos Kynigopoulos
Œnologue-conseil, Beaune

« DES SOUTIRAGES APPROPRIÉS DONNENT AU VIN DES ARÔMES ET UN GOÛT CRISTALLIN »

« Lorsque les soutirages sont réalisés au bon moment, c'est-à-dire lorsque le vin en a besoin, les effets à la dégustation sont aisément reconnaissables par l'amateur averti. On obtient des vins à la robe limpide et éclatante. Ce sont des vins racés qui expriment mieux le terroir. Ils sont marqués par une grande pureté et un aspect cristallin, tant sur les plans aromatique que gustatif. Au nez et en bouche, l'amateur peut déceler une belle expression du fruit et des arômes. Les vins gagnent en matière et en complexité. Ils sont également plus francs et plus faciles d'approche. À l'inverse, si l'amateur observe une robe peu éclatante, s'il décèle à l'examen olfactif ou à la dégustation, un caractère réduit marqué ou un vin trop sur la réserve, il peut en déduire que le ou les soutirages ont été mal faits ou réalisés à un mauvais moment. Car le soutirage est une étape capitale et décisive de l'élevage des vins. Et l'élevage compte pour un tiers dans la réussite de l'élaboration d'un vin rouge, et pour moitié dans celle des blancs. »